

HOLZ- WEISBRODT



Merlot Blanc de Noir

Art.-Nr.: 286 4025

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Merlot
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	8,0 g/l
Säuregehalt:	6,5 g/l
Trinktemperatur:	8-10 °C

Beschreibung:

Unser Merlot Blanc de Noir hat sich mit seinen kupfergoldenen Reflexen und außergewöhnlicher Harmonie zu unserem Star-Wein entwickelt. In der Nase ist er frisch-fruchtig und erinnert an saftige rote Johannisbeeren, Erdbeeren und einem Hauch Zitronenschale. Im Geschmack entpuppt er sich als überraschend füllig und griffig mit angenehmer Säure. Der Wein für laue Sommerabende. Übrigens: Kennen Sie die Geschichte hinter dem Etikett? Ein Blanc de Noir ist ein Wein, der aus roten Trauben kreiert wird. Nun haben wir diesem hier sozusagen die Farbe entzogen, ebenso wie dem schönen Bild auf dem Etikett. Die roten Lippen der Dame sind ein Zitat an die rote Merlot-Traube. Schön, oder? Flaschenabbildung ähnlich.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Tomaten / Nachtschattengewächse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Weißbrot, Brot, Vollkorn



HOLZ- WEISBRODT

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	310 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	1,8 g
Zucker	0,9 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

